

TORTA ALLE MELE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
6 persone				

INGREDIENTI:	
200 g	Farina
100 g	Burro
150 g	Zucchero
2	Tuorli d'uovo
1	Pizzico di sale
1	Mela
	more

PREPARAZIONE:

Formate un vulcano con la farina e nel centro metteteci lo zucchero, il burro tagliato a pezzi, i torli d'uovo, il sale. Amalgamate tutti gli ingredienti e formate una palla, lasciandola riposare per 30 minuti. Mettete le more in una terrina con 2 cucchiari di zucchero. Sbucciate e affettate la mela. Imburrate una tortiera e metteteci dentro la pasta facendola aderire bene al fondo e ai lati. Sul fondo metteteci le fettine di mele disposte a stella, infornate per 20 minuti. Quando la torta sarà dorata toglietela dal forno e lasciatela raffreddare; riempitela con le more, che avete precedentemente macerato con lo zucchero. Al momento di servire cospargete la torta con lo zucchero.